



mel-compagniet

Sønderjydsk Rugbrød



Recept

2,500 kg.	Melco landmel
7,000 kg.	Melco rugmel
0,500 kg.	BAS Special Backaldrin
0,200 kg.	Salt
0,200 kg.	Flydende rugbrødsmalt
0,150 kg.	Gær
7,600 kg.	Vand

18,150 kg. Dej

Æltetid: Æltes sammen 1 min. inden afvejningen

Dejtemp.: 27 - 28°C

Hviletid: 15 minutter

Råvarerpris: 1.1.2016

Fremgangsmåde

Vægt 1600 – 1800 g.

Opslåning Virkes omhyggeligt op og langes ud.

Rasketid ca. 45 minutter

Afbagning Indsætningstemp. 285°C.
Dampes kraftig ved indsætning.
Efter 2 min. åbnes lågen i et kort øjeblik og spjældet åbnes de første 10 min. af bagetiden.

Bagetid Efter 10 min. lukkes spjældet og brødet bages færdig i ca. 45 min.

Pris pr. 1,000 kg. 2,57 kr.

Pris pr. 1,600 kg. brød 4,11 kr.



mel-compagniet

Sønderjydsk Rugbrød Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
10125	MELCO landmel (66)	2500	5,66	14,15
10145	MELCO groft rugmel (60)	7000	2,69	18,83
2017	BAS special flydende sur Backaldrin	500	23,83	11,91
1150	Fint salt med jod (40)	200	2,07	0,41
1198	Rugbrødsmalt mørk special BAKELS	200	14,50	2,90
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	150	7,99	1,20
99999	Vand	7600	0,06	0,46
	Vægt ialt	18150	Pris ialt	49,86
	Pris pr. kg. dej			2,75
	Dejvægt pr. stk	1800	Pris pr. stk.	4,94
	Antal stk af dejen	10		
	Salgspris incl. Moms			32,00
	Salgspris excl. Moms			25,60
	Bruttoavance excl. moms			20,66
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			80,7%